C/2026/2639

12.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2639)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Raclette de Savoie“

EU-Nr.: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Raclette de Savoie“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Keine der beschriebenen und begründeten Änderungen umfasst eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens bzw. trägt das Risiko in sich, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b verloren geht, und keine dieser Änderungen hat zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Die Änderungen fallen daher unter die Definition einer Standardänderung.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), die in der Produktspezifikation angegeben sind, werden aktualisiert. Die Faxnummer wird gestrichen, da sie nicht mehr verwendet wird, und die E-Mail-Adresse wird geändert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Der Verweis auf die Art des Erzeugnisses wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Um der Schwankungsbreite bei den Analysekriterien für „Raclette de Savoie“ Rechnung zu tragen und gleichzeitig die Anforderungen in Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften beizubehalten, werden an drei Punkten der Produktspezifikation Änderungen vorgenommen:

— Der Mindestwert von 1,4 % für den Salzgehalt wird gestrichen,

— der Mindestwert für den ph-Wert wird von 5,5 auf 5,4 gesenkt,

— der Mindestgehalt an NH3 wird von 60 mg/100 g Käse auf 50 mg/100 g Käse gesenkt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), die in der Produktspezifikation angegeben sind, werden aktualisiert. Die Faxnummer wird gestrichen, da sie nicht mehr verwendet wird, und die E-Mail-Adresse wird geändert.

Die Verweise auf Rechtsvorschriften werden ebenfalls aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Im Kapitel „Spezifische Elemente der Kennzeichnung“ der Produktspezifikation werden redaktionelle Änderungen vorgenommen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Wichtigste zu kontrollierende Punkte und Bewertungsmethoden

Beschreibung

Redaktionelle Änderung an der Bewertungsmethode in der Tabelle der wichtigsten zu kontrollierenden Punkte.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Raclette de Savoie“

EU-Nr.: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Name(n)**

„Raclette de Savoie“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Raclette de Savoie“ ist ein gepresster, nicht gebrannter Weichkäse aus thermisierter oder roher Kuhmilch.

Der Käse „Raclette de Savoie“ hat die Form eines runden Laibs mit einem Durchmesser von 28 cm bis 34 cm und einer Randhöhe von 6 cm bis 7,5 cm.

Der Gesamttrockenmassegehalt beträgt mindestens 56 %. Der Fettgehalt (Verhältnis Fett/Trockenmasse) liegt zwischen 48 % und 52 %, der Salzgehalt unter 2,2 %.

„Raclette de Savoie“ besitzt einen pH-Wert von mindestens 5,4 und einen NH3-Gehalt von mindestens 50 mg/100 g Käse.

„Raclette de Savoie“ hat eine gelbe bis braune Schmierrinde und einen weißen bis strohgelben Teig.

Der Teig kann vereinzelt Lochungen aufweisen und ist von fester und cremiger Textur. Wird er erwärmt, nimmt er eine zähflüssige und zart schmelzende Konsistenz an. „Raclette de Savoie“ sondert bei der Erwärmung kaum Fett ab.

„Raclette de Savoie“ wird in folgenden Formen vermarktet:

— als runder Laib;

— offen: als keilförmiges Stück, in Scheiben;

— als Einzelhandelspackung: in Scheiben.

Ist der „Raclette de Savoie“ für den Verkauf in Einzelhandelspackungen bestimmt, kann er die Form eines 28 cm bis 34 cm langen und breiten Quaders mit einer Randhöhe von 6 cm bis 7,5 cm haben.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Der Ursprung des Futters wirkt sich auf die Zusammensetzung der Milch aus, die wiederum einen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften von „Raclette de Savoie“ hat.

Daher muss das den milchgebenden Kühen verabreichte Raufutter, das die Basisration bildet, ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammen. Grobfutter, das nicht aus dem geografischen Gebiet stammt, ist über das Jahr auf eine durchschnittliche Tagesmenge von 4 kg Trockenmasse pro milchgebende Kuh begrenzt.

Nur Futter, das in einer Positivliste aufgeführt ist, darf an die Milchkuhherde verfüttert werden.

Für die Ernährung der Milchkuhherde darf nur Futter verwendet werden, das nicht als genetisch verändert gekennzeichnet ist oder aus Erzeugnissen stammt, die nicht als genetisch verändert gekennzeichnet sind.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Verarbeitung und die Reifung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Erzeugung der für die Herstellung des „Raclette de Savoie“ verwendeten Milch in dem geografischen Gebiet liegt darin begründet, dass die Region über beträchtliche Futterressourcen verfügt, die bei der Herstellung des Käses verwertet werden und ihm seine Eigenschaften verleihen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Raclette de Savoie“ wird als runder Laib, offen (als keilförmiges Stück, in Scheiben) oder als Einzelhandelspackung (in Scheiben) vermarktet.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Bei der Kennzeichnung der Käse mit der geschützten geografischen Angabe „Raclette de Savoie“ müssen im selben Sichtfeld erscheinen:

— der eingetragene Name „Raclette de Savoie“,

— das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.).

Auch der Name der Zertifizierungsstelle ist anzugeben.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet erstreckt sich über die gesamten beiden Departements Savoie und Haute-Savoie und die folgenden Gemeinden der Departements Ain und Isère:

Departement Ain:

Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Departement Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ dem Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet des „Raclette de Savoie“ ist hinsichtlich seines Geländes und seiner geologischen Verhältnisse von starken Gegensätzen geprägt. Das Gelände liegt überwiegend auf einer Höhe zwischen 200 m und 2 500 m mit oftmals tiefen Böden, die sowohl aus altem kristallinen Gestein als auch aus Kalkmassiven hervorgegangen sind.

Es herrscht typisches Bergklima: Die Winter sind lang und häufig streng und die Sommer heiß. Außer in den tiefen Tälern der Maurienne und der Tarentaise, die insgesamt weniger regenreich sind, wird in dem geografischen Gebiet eine hohe jährliche Niederschlagsmenge von durchschnittlich 1 000 mm und am Fuße der Voralpenmassive von bis zu 1 500 mm gemessen. Dieses Merkmal des geografischen Gebiets ist günstig für ein gutes Graswachstum.

Das geografische Gebiet ist aufgrund seiner Bodenzusammensetzung und seiner Niederschläge eine Region, in der qualitativ hochwertiges Grünfutter besonders gut gedeiht. Sowohl die Weide- als auch die Mähwiesen weisen eine reichhaltige und vielfältige Flora auf, die charakteristisch für die alpinen Berggebiete ist.

Im westlichen Teil des geografischen Gebiets ist es außerdem möglich, Getreide und Mais anzubauen.

Die Geschichte des „Raclette de Savoie“ ist eng mit derjenigen der Alpen verbunden. Sie ist zunächst Teil der Geschichte der Viehhaltung und des Wissens über die Käseherstellung in den Alpen.

Die Ursprünge des „Raclette de Savoie“ gehen auf das Mittelalter zurück, als die Hirten hauptsächlich im Sommer einen „Bratkäse“ aßen: Dabei wurde ein vor ein Holzfeuer platzierter halber Käselaib geschmolzen.

Der Name „Raclette“ tauchte erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf, mit Bezug auf das Abschaben (französisch „racler“) der geschmolzenen Oberfläche des Käses, die dann auf die auf dem Teller liegenden Kartoffeln gestrichen wurde.

Der „Raclette de Savoie“ ist inmitten einer Region entstanden, in der Weidesysteme vorherrschen und die Viehhaltung auf der Nutzung der lokalen Futterquellen und Rassen basiert. In dieser Region wird außerdem seit Langem auf traditionelle Art Käse mit gepresstem Teig erzeugt, der ein spezielles Wissen über die Käseherstellung und an diese Technologie angepasste Milcherzeugungsmethoden in sich vereint. Aufgrund seiner mittleren Größe hat der „Raclette de Savoie“ die anderen savoyischen Käsesorten nach und nach ergänzt. Im Vergleich zu sehr großem Käse ermöglichte er es, geringe Mengen an Milch haltbar zu machen.

Vor diesem Hintergrund und dank einer sozioökonomischen Organisation der savoyischen Landwirtschaft, die geschichtlich auf dem System der von den Landwirten gemeinsam verwalteten „Fruitières“ (örtliche Bezeichnung für die Käsegenossenschaften) beruhte, konnte sich eine gemeinsame Kultur der Käseherstellung von Landwirten und Käsereien entfalten.

Von Vorteil für den „Raclette de Savoie“ waren außerdem die Entwicklung des Wintertourismus ab den 1960er-1970er Jahren und die Industriegeschichte in den Alpen, in deren Verlauf, da reichlich Strom aus Wasserkraftwerken zur Verfügung stand, der Raclette-Grill entstand. Die weitere Verbreitung des „Raclette de Savoie“ ist also mit der Entstehung der Raclette-Grills verbunden, die etwa 1975 im Rahmen einer Partnerschaft zwischen den Unternehmen Rippoz und Téfal in Savoyen entwickelt wurden. Die Beherrschung der Technologie des Verklebens von Teflon auf Aluminium, die an die Stelle der Wärmequelle in Form eines Holzfeuers trat, und später die ersten, den Restaurantbetrieben vorbehaltenen Elektrogeräte machten es möglich, dass sich eine neue Form des Verzehrs des „Raclette de Savoie“ herausbildete, der nun auf eigenen Platten erwärmt wurde.

Die Entwicklung des Wintersport-Massentourismus in den 1970er Jahren und der Ausbau der Ferienorte, die entstanden, um die steigende Nachfrage nach derartigen Freizeitaktivitäten zu befriedigen, haben zur Bekanntheit des „Raclette de Savoie“ als Käse beigetragen, der typischerweise bei diesen Gelegenheiten verzehrt wird.

Noch heute beruht die Erzeugung der für die Herstellung des „Raclette de Savoie“ bestimmten Milch darauf, dass das in dem geografischen Gebiet reichlich vorhandene Gras genutzt wird, aber ebenso darauf, dass an der Tradition der Aufzucht der traditionellen Rassen Abondance, Montbéliarde und Tarentaise festgehalten wird. Diese haben gezeigt, dass sie sich an die physischen und klimatischen Zwänge des Lebensraums anpassen können (für die Beweidung von Hangflächen geeigneter Körperbau, Temperaturtoleranz, gute Anpassung an die Weidewirtschaft im Sommer und die Verwertung des Trockenfutters im Winter).

Des Weiteren sind die bei der Herstellung des „Raclette de Savoie“ eingesetzten Technologien auf die oben beschriebenen Eigenschaften der Milch zugeschnitten. Die Käsemeister nutzen diese Eigenschaften und wissen alle Herstellungsparameter anzupassen, um die Besonderheiten des „Raclette de Savoie“ zur Geltung zu bringen. Die Kontrolle des Fettgehalts ist ein wichtiger Ansatzpunkt, der die Käsemeister gelegentlich zu einer Teilentrahmung der Milch veranlasst.

Ein hoher Stellenwert wird auch der Beimpfung der Milch und insbesondere der Auswahl der thermophilen Flora beigemessen. Das Bruchwaschen und das Pressen sind ebenfalls entscheidende Schritte im Erzeugungsverfahren, die dazu beitragen, den pH-Wert zu steuern. Der Käse reift traditionsgemäß mindestens acht Wochen auf Holzbrettern, was eine gute Eiweißspaltung begünstigt.

„Raclette de Savoie“ ist ein mittelgroßer Käselaib.

Er zeichnet sich aus durch seinen zarten Schmelz und seine Festigkeit im kalten Zustand.

Eine Besonderheit des „Raclette de Savoie“ besteht darin, dass er streichfähig ist und kaum Fett absondert, wenn er erwärmt wird. Außerdem ist er wesentlich zähflüssiger als andere Raclette-Käsesorten.

„Raclette de Savoie“ zergeht im Munde und ist kaum klebrig.

Die besonderen Merkmale des „Raclette de Savoie“ gehen auf das für das geografische Gebiet typische Know-how bei der Milcherzeugung und Herstellung zurück.

Da die Milch in dem geografischen Gebiet erzeugt wird, können nicht nur die vorhandenen Weideflächen unter Beachtung der überlieferten Methoden optimal genutzt, sondern es kann auch die von traditionellen Rassen stammende Milch verwertet werden. Diese Milch, die dank einer speziellen Ernährung in großen Mengen produziert wird, eignet sich besser für die Erzeugung des „Raclette de Savoie“ als die Milch anderer Rassen, die unter den gleichen Bedingungen gehalten werden. Sie verfügt über besondere Eigenschaften: Der nach Einlabung erhaltene Käsebruch ist fester und die Käseausbeute höher, sodass der Bruch ganz besonders an das spezifische Format des „Raclette de Savoie“ angepasst ist.

Im Übrigen wirkt sich das Wissen über die Käseherstellung bei der Erzeugung des „Raclette de Savoie“ zweifellos auf alle Besonderheiten des Erzeugnisses aus.

Die Steuerung des Fettgehalts hat unmittelbaren Einfluss auf die Wärmeelastizität, die Streichfähigkeit und die geringe Fettabsonderung des „Raclette de Savoie“.

Der ausgeprägte zähflüssige Charakter hängt auch mit dem geringen Gehalt an L-Laktaten zusammen, der hauptsächlich auf die Besonderheit des Beimpfens mit thermophilen Fermenten und das Bruchwaschen zurückzuführen ist.

Die Durchführung der Reifung, die eine beträchtliche Eiweißspaltung begünstigt, schlägt sich in den spezifischen Merkmalen des „Raclette de Savoie“, nämlich in seinem zarten Schmelz und seiner Festigkeit im kalten Zustand, nieder.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-10a4d6ec-61cb-44f3-b0a9-63ab3878dbb3